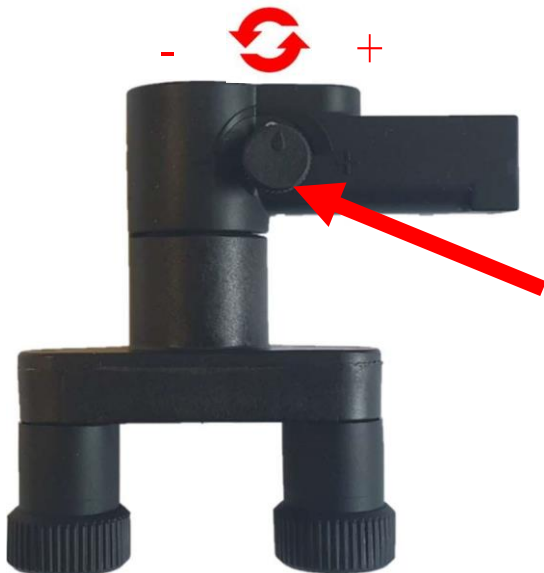


Technické informace

EP F12 Big Plus



Kvalita mléčné pěny a teplota mléčné pěny:

Mléčný systém pracuje pomocí Venturiho soustavy.

Venturi znamená: v trysce na mléčnou pěnu vzniká podtlak pomocí páry. Mléko je nasáváno s vytvořeným vakuem.

Otočte knoflík na +, takže zvýšte

Teplota mléka (průtok mléka je snížen)

Pokud otočíte nastavovacím kolečkem na -, snížíte teplotu mléka (zvýší se průtok mléka) Změřte výstupní teplotu.

Optimální výstupní teplota:

- pro mléko by mělo být mezi 50-58 ° C
- u mléčné pěny by měla být mezi 60-65 ° C

Od teploty mléčné pěny nad 70 ° C se mléčná pěna začne srážet.



Nebezpečí! Horká kapalina!